

## **COCINA PARA CELIACOS**

- 1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:**  
Dirigido a celíacos e intolerantes al gluten.
- 2. Horas de duración:**  
**60 horas.** El alumno dispone de dos meses para la realización del curso desde que recibes las claves de acceso a la Plataforma de Formación. Test final de evaluación y superación del curso
- 3. Número máximo de participantes:**  
**ON.LINE** La atención al alumno será mayoritariamente a través de la plataforma del curso virtual, utilizando los foros de que dispone. También existe la posibilidad de contactar con el equipo docente de forma telefónica, o por correo electrónico y Skype.

### **OBJETIVOS:**

Aprender a reparar ricas recetas, poder hacer un buen pan, unas galletas ricas y sabrosas, o un bizcocho esponjoso y original.

### **CONTENIDOS:**

#### **EXPLICACIONES MULTIMEDIA**

1. LA ENFERMEDAD CELIACA O CONDICIÓN CELIACA
2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU CONTENIDO EN GLUTEN
3. ASEGURARSE QUE LOS INGREDIENTES A UTILIZAR NO TIENEN GLUTEN
4. BUENAS PRÁCTICAS A CONTEMPLAR EN LA ELABORACIÓN DE MENÚS SIN GLUTEN
5. REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES
6. SIMBOLOGÍA QUE DEBEMOS CONOCER

#### **RECETARIO**

7. ELABORACIÓN DE SALSAS I
8. ELABORACIÓN DE SALSAS II
9. PLATOS PREPARADOS I
10. PLATOS PREPARADOS II
11. PLATOS PREPARADOS III
12. ELABORACIÓN DE PAN Y MASAS I
13. ELABORACIÓN DE PAN Y MASAS II
14. ELABORACIÓN PIZZAS, QUICHES Y TARTALETAS
15. ELABORACIÓN DE REPOSTERÍA I
16. ELABORACIÓN DE REPOSTERÍA II
17. ELABORACIÓN DE REPOSTERÍA III
18. ELABORACIÓN DE REPOSTERÍA IV
19. ELABORACIÓN DE REPOSTERÍA V
20. ELABORACIÓN DE REPOSTERÍA VI

#### **MANUALES**

MANUAL DE COCINA PARA CELIACOS